





8, făină cît cuprinde. Se fac 4 foi.  
(REȚETA) - 2 pacheti unt freat  
spumă, 200 gr. zahăr prof., 1 cană  
mucă și vanilie. Se umple foile  
și deasupra se pune zahăr prof.

(9)

KEANA

Se bat 10 albușuri, 300 gr.  
300 gr. nucă se fac 4  
10 gălbenușuri se facă  
zahăr prof., vanilie și  
Se pune pe abur se  
se amestecă cu unt (100 gr.) se  
se umple foile și se umple  
deasupra. Se rădă în apă.

1 Kg 000  
160 făină Cornulote

1 Kg unt care

24 apă

4 otel  
mare

Paștelina cu mere

4 ouă 300 zahăr

1 Kg făină

jumătate unt care



### Cafelina

Albuzele de o can se fac spuma  
tare cu 140 gr. zahar praf se adauga  
pe rind cu un galbenus pana ce  
se pun toate.

Se mai adauga 140 gr. nuci macinate  
si o lingura jumata de faina la  
care are o punte praf de capt.  
Se amesteca toate si se coc la  
foc potrivit lava unsa si infainata.

### Crema

Se freaca 250 gr unt cu 150 gr.  
zahar praf si vanilie pana se  
face spuma.

Adaugam 2 galbenusi crudi  
2 linguri de cafea si 50 gr. nuci  
sau alune prajite si zdrobite bine  
2 lingurite nes puțin cacao  
Cind blestul e fac se amest cu  
un sticl subtire de gem de caise  
si intind crema peste care se  
poartă glazura cind e aproape rece.

### Glazura

3 linguri apa 5 linguri de cacao  
150 gr. zahar puțin unt se fierbe  
si cind e aproape rece se  
intinde peste crema.



25

Regu in camera lor  
6 oua intregi se bat cu 180 gr  
zahar pudra 300 300 grame cacao  
50 gr. paina se coc in lava lunga  
cand e coapta se pun 4 albuuri  
batute cu 300 gr zahar si se  
mai coace sa prinda coaja

Crema

4 galbenuri se freaca cu 8  
linguri zahar pe albuuri cacao  
cand e rece se pune 1 pachet  
de unt si se pune deasupra



## Uita cafe

7 gălbenușe 200 gr zahar.

7 linguri apă clocotită

2 linguri untură se face spumă  
până devine ca o pastă

Alburele se bat spumă

se amestecă cu 200 gr făină

un prag de caș și alburele  
tăbă se pun la foc

## Crema

2 ouă întregi cu 2 galbe-  
nușe 250 gr zahar se fierd  
pe foc până se îngroașă

Când se răcit se pune  
200-300 gr unt.

Cloșuri 2 albure cu 8 linguri  
de zahar / pudră  
o lingură untură  
se fierd pe foc pe aburi.

ce



## Pătrățe de cacao

Se fac 2 foi din 200 gr. zahar praf.  
6 galbenuri 150 gr. făină  
6 linguri de ulei un pic bicarbonat  
și 4 linguri lapte și 2 linguri cacao.

Crema 400 gr. lapte și amestecă  
cu făină și un praf vanilat  
și un pachet unt precat  
și amesteca cu crema ală  
6 alune se leat pe alune cu  
10 linguri de zahar și un  
pachet vanilie.

din crema se oprește  $\frac{1}{4}$   
și se amesteca cu clătura  
de ciocolată (cacao)

### Clătura:

2 linguri cacao 3 linguri  
apă 6 linguri zahar și puțin  
unt (canta 80 gr). Se fierbe  
clătura și se pune peste.  
Se pune în felul următor

1 foie + crema + a 2 a foie + spuma  
și glazura deasupra

$$\begin{array}{r} 951 \\ 201 \\ \hline 951 \\ 9510 \\ \hline 9510 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 201 \\ 2010 \\ \hline 2010 \end{array}$$



150

Dobos învers  
~~150~~ gr unt frecat cu 250 gr zahar  
 50 gr cacao si freaca bine  
 Se bat albuurile dela 11 oua care  
 se adauga treptat.

Se mai adauga 200 gr nuci  
 macinate amestecate cu 60 gr.  
 făina tot trântat  
 Se coc 4 hoi pe dorul tarii  
 unra si infăinată

### Crema

10 galbenuri, 250 gr zahar pe  
 albuuri se freaca pînă se  
 îngroasa se lăsa să se răcească  
 se adauga si se toarna în 300 gr unt  
 frecat.



## NEGREȘA

BLAT - 8 ou , 200 ml lapte , 2 linguri  
albuneli și ocolato mare aurie ,  
+ făină m . t . 250 gr margarină  
Se coace în tavă fâșă

Se taie 1/3 ori a fetei  
CREMA - 200 g unt  
pudră , 200 g nucă , tot untul  
50 g rom , 1/3 din nucă la ră  
Crema se amestecă pe bl. din mână  
câtă se amestecă se amestecă

## FRĂȚITURĂ

- 6 ouă , 300 g făină , 300 g unt  
mărunț , 300 g nucă , 300 g făină  
și puțin bicarbonat . Se frământă untul  
cu făina , se pune făina  
nucă apoi albusul bătut spumă ,  
bicarbonatul și uva . nouă .  
Se amestecă bine toate și se dă  
la copt . Apoi se frământă  
cu 150 g făină și când e coaptă  
prăjitura se pune din nou  
la copt .  
Se amestecă cu o nucă , 2 linguri



# STAFIDE

1 fahar

niacinale

1 piam de la o lornie

securi batuta spuma

1 compa in tara n

ate. Cind esti rece se adauga

1 supa de untalovna campofie

3 oua utugi + 5 linguri fahar

100 gr lapte + nautie (+ 2 linguri

fahar). Se bate pe abajur pna

1 tura ingrasa ca o manoliga.

Se lasa sa se rousa. Se adauga

apoi 100 gr. stafide inmuiati in

ronu sau coriace.

III 250 gr. unt se face spuma

100 gr. - 6 linguri fahar qudrat

100 gr. Se amesteca II cu III si se

adapta pe I.

Pentru omu se nadi

7

# NEGRESA

500 g fahar, 200 ml lapte, 1 lingur

caac, 1 ciocolato mara aurie,

1 prof de copt, 250 gr margarina

100 gr, 200 gr. fahar

1 lingur la fahar

lopteli n ali 3 lina

citua cloate. Se

sau margarina

citua cloate. Se

compofie 15 linguri de crema

100 gr - o noticioara unde esti

100 gr. fahar

100 gr. a rousa se da la

se adauga 1 galbenus, 200 gr. fahar

1 proful de copt sius in fahar

+ albesurile spuma. Se pat

nuci si stafide.

Se tarna cu fahar usat

la aptor incus dar cu fahar patru

la in

la in

si data in citua cloate

si lindi cu lingura. Se

si se taie rice



⑧

# PRĂJITURĂ MISS

BLATUL - 300 gr. făină,  $\frac{1}{2}$  pachet marg.  
un cu, 3 linguri făină prof, 4 linguri  
lopte, o linguriță amărie, se  
frământă în, se face 4 foi în, se  
deschide tăvița, se scoal când e roșat  
și se pune pe foaie de lemn.

CREMA - 250 gr. unt se arde pe foc  
și se pune  $\frac{1}{2}$  lapte peste el, se fierbe  
și se topesc făinurile, se pune  
3 linguri făină cu  $\frac{1}{4}$  lapte se  
amestecă să nu se facă cocoloane  
și se toarnă puțin ulei. Se pune pe  
se fierbe puțin și îngroașă și  
se lasă la rece.

250 gr. făină prof se fracă cu  
1 pachet unt și se amestecă cu  
crema și se pune într-o blatură  
deasupra se gâdnește cu făină prof.

⑨

# PRĂJITURĂ MISS

250 gr. unt, 250 gr. făină amestecată  
și, 250 gr. făină, 250 gr. amestec  
de susul dintr-o bătăie se  
amestecă toate și se dă la copt pe

foaie de lemn. Se amestecă unt cu  
6 gălbenușuri cu 150 gr. făină prof,  
se pune pe deasupra și se dă la copt  
la copt. Când e gătit se  
stăpânește cu coacăș.

⑩

# CARAMEL SMIT

350 gr. făină, 100 gr. unt, 150 gr.  
făină, un prof Naillie, 1 lingură  
smență,  $\frac{1}{2}$  linguriță bicarbonat  
dizolvată cu lapte la frământare și  
toate în, se împart în 3 părți  
și se coace pe de sus tăvi.

## CREMA

Ard în trei linguri făină, turnăm  
peste el 3 linguri cafea neagră, se  
fierb puțin se topesc iar în alt vas  
fierbem  $\frac{1}{2}$  lapte cu 3 linguri făină,  
200 gr. făină, o naillie. Când fierbe  
turnăm caramelul și îl fierbem  
puțin se îngroașă. Când s-a răcit  
adăugăm 100 gr. unt și se amestecă.



(11)

## STEACUA FARA NUME

o jumătate kg. făină, 150 gr. unt.  
sau margarină, 4 linguri ulei,  
4 linguri smântână sau lapte,  
2 galbenuri, 300 gr. drojdie difoliată  
în puțin lapte căldut.

Se întinde bine și se fac 4 foi  
care se întind cât e tava. Se unge  
tava și se pune prima foaie care  
se umple cu gem și nucă  
măcinată, pe a doua foaie se  
pune rahat și pe a treia foaie se  
pune din nou gem cu nucă,  
se pune a patra foaie și se lasă  
o oră să maseze. Se coace la foc  
mic, când e gata se pune albușuri

### GLAZURA

Cacao, apă, zahăr. Când e rău  
se pune puțin unt și se pune  
pe diavolul.